

Filhós de Abóbora

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1,5kg de polme de abóbora amarela, cozida e muito bem espremida
10gr de fermento para pão
sal fino
5 ovos
700gr de farinha
azeite ou óleo para fritar
açúcar e canela para polvilhar

Preparação:

Reduza a abóbora a puré. Ainda morno, junte-lhes o fermento esmigalhado, uma pitada de sal, os ovos (um de cada vez) e a farinha. Amasse tudo muito bem. tape com um pano grosso e deixe levedar durante umas horas.
Depois de bem levedada, frite a massa em pequenas porções do tamanho de uma noz em bastante azeite fervente. Quando as filhós alourarem uniformemente, escorra o excesso de gordura sobre folhas de papel absorvente e polvilhe com açúcar e canela.